

28 Φεβρουαρίου 2012

### Η Ένωση Πεζών ν αποκαλύπτει τα μυστικά της Κρητικής διατροφής

Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών, στο πλαίσιο της συμμετοχής της στο Prod-Expo που διεξάγεται κάθε Φεβρουάριο στη Ρωσία, παρέθεσε ένα δείπνο για τους εκπροσώπους των ΜΜΕ στους τομείς της μαγειρικής, του lifestyle, της διατροφής και της ευεξίας στο εστιατόριο Golubka στη Μόσχα,

για να τους πάει ένα υπέροχο ταξίδι στην Κρητική κουζίνα, εισάγοντάς τους στις αυθεντικές τοπικές σπεσιαλιτέ. Ο ειδικός στην Κρητική κουζίνα, Δημήτρης Κατριβέσης, παρέθεσε ένα αποκλειστικό δείπνο και αποκάλυψε τα μυστικά και τα οφέλη της παραδοσιακής Κρητικής διατροφής. Την εκδήλωση τίμησαν με την παρουσία τους πολλοί Έλληνες αξιωματούχοι στη Ρωσία, μεταξύ των οποίων και αντιπροσωπεία της Ελληνικής πρεσβείας, καθώς και τοπικοί συνεργάτες της Ένωσης Πεζών.

Οι καλεσμένοι είχαν την ευκαιρία να απολαύσουν ένα δείπνο 3 πιάτων βασισμένο στην Κρητική κουζίνα, ειδικά διαμορφωμένο για να αναδείξει την μοναδικότητα του κρασιού και του ελαιόλαδου της Ένωσης Πεζών. Για ορεκτικά, ο Σεφ δημιούργησε μια σειρά από παραδοσιακά κρητικά εδέσματα όπως φάβα με καραμελωμένα κρεμμύδια και μάραθο, όπου χρησιμοποίησε ωμό το έξτρα παρθένο ελαιόλαδο "Excelsior" extrissimo για να αναδείξει την εξαιρετική γεύση του. Όλα τα ορεκτικά συνοδεύονταν από λευκό κρασί ΠΕΖΑ Vilana. Ως κύρια πιάτα, ο Σεφ μαγείρεψε ψητό λαβράκι με βασιλικό, ντομάτα και λάδι και παϊδάκια με καπνιστό πουρέ μελιτζάνας, χρησιμοποιώντας το ελαιόλαδο "Five Pluses" της Ένωσης Πεζών για να τονίσει τη γεύση των συστατικών. Το αξιολογημένο με 88 πόντους στο σύστημα PAR του Γερμανικού διαγωνισμού 'Wine System AG' κόκκινο κρασί ΝΗΣΟΣ Κοτσιφάλι Syrah συνόδεψε ιδανικά τα δύο κύρια πιάτα. Τέλος, σερβιρίστηκαν παραδοσιακά Κρητικά γλυκά, συνοδευόμενα από ημίγλυκο ερυθρό κρασί Viglinos.

Ο Σεφ Κατριβέσης μοιράστηκε τα μυστικά των συνταγών της Κρητικής διατροφής και υπογράμμισε τη σημασία των υγιεινών, θρεπτικών και ποιοτικών συστατικών, καθώς και την ευεργετική επίδραση του αυθεντικού εξαιρετικού παρθένου ελαιόλαδου και των Κρητικών κρασιών για μέγιστη γεύση και παρατεταμένη, υγιή και ισορροπημένη ζωή. Η Κρητική διαίτα είναι ένας τρόπος υγιεινής διατροφής που συνδυάζει διάφορα στοιχεία του Μεσογειακού τρόπου μαγειρέματος, το οποίο, ταυτόχρονα με τακτική σωματική άσκηση, προσφέρει πολλά οφέλη στην υγεία μεταξύ των οποίων είναι και η μείωση του κινδύνου καρδιακών παθήσεων.

Η Ένωση Πεζών κυκλοφόρησε πρόσφατα τα προϊόντα της, τα οποία χρησιμοποιήθηκαν για την παρασκευή του δείπνου, στη Ρωσική αγορά. Η επένδυση της Ένωσης Πεζών στον τομέα του κρασιού με την αξιόπιστη state-of-the-art τεχνολογία της ασηπτικής συσκευασίας Tetra Pak, προσφέρει την ευκαιρία της παραγωγής καινοτόμων προϊόντων σε συνέχεια της λογικής της τυποποίησης του κρασιού σε κουτί. Η Tetra Pak προστατεύει το περιεχόμενο από εξωτερικούς παράγοντες που αλλοιώνουν τον χαρακτήρα του, όπως είναι το φως και ο αέρας, διατηρώντας τις θρεπτικές και οργανοληπτικές του ιδιότητες αναλλοίωτες. Είναι μια συσκευασία εύχρηστη με καπάκι ασφαλείας και μοντέρνο σχεδιασμό σε οκτάγωνο σχήμα που στοχεύει να μπει δυναμικά στη σύγχρονη ρώσικη κουζίνα.

Η ποιότητα του Κρητικού κρασιού και ελαιόλαδου είναι μεταξύ των κορυφαίων της παγκόσμιας παραγωγής, ένα γεγονός που ενισχύει την κατάσταση της εξαγωγής προϊόντων στις διεθνείς αγορές. Οι ιδανικές κλιματολογικές συνθήκες της Κρήτης και η παραδοσιακή διαδικασία παραγωγής, δημιουργούν προϊόντα με εξαιρετικό χρώμα, υπέροχο άρωμα και μοναδική γεύση.

### **Σχετικά με την Ένωση Πεζών**

Η Ένωση Πεζών είναι ένα όνομα που έχει ταυτιστεί με σχέσεις ζωής με τον καταναλωτή, το περιβάλλον, τη γεωργική πρώτη ύλη, το τελικό προϊόν και τον ίδιο τον παραγωγό. Χαρακτηριστικά όπως ποιότητα, παράδοση, αξιοπιστία, υγιεινή διατροφή, ευημερία, πρόοδος αποτελούν βασικές αρχές της Ένωσης Πεζών. Η Ένωση Αγροτικών Συνεταιρισμών Πεζών Κρήτης βρίσκεται, σε απόσταση 16 χιλιομέτρων από την πόλη του Ηρακλείου και 10 χιλιόμετρα από το Μινωικό Ανάκτορο της Κνωσού. Τα βασικά της προϊόντα είναι τα κρασί και το ελαιόλαδο. Η Ένωση Πεζών αριθμεί 3000 αγρότες-μέλη και αποτελεί πρότυπη οργάνωση στον αγροτοσυνεταιριστικό χώρο από το 1933.

**Πληροφορίες: 2810-744100, κα Εβελίνα Μπάκιντα**